



# คลังข้อมูลสถานที่ประกอบอาหาร

## คำแนะนำเกี่ยวกับความรู้เรื่องบุคคลที่รับผิดชอบ

บุคคลที่รับผิดชอบ (PIC) เกี่ยวกับสถานที่ประกอบอาหารควรมีความรู้ในกิจการอาหารเฉพาะด้านตามที่ระบุในระเบียบ 2010 มาตรา 2-102 และ 2-103

ระดับความซับซ้อนของความรู้ขึ้นอยู่กับกระบวนการประกอบอาหารที่ดำเนินการในสถานที่ประกอบอาหารทั่วไป

ข้อมูลที่จัดให้ในที่นี้เป็นคำแนะนำทั่วไปเท่านั้น และไม่ได้ประกอบด้วยรายการความรู้ที่จำเป็นทั้งหมด ติดต่อผู้ตรวจสอบในเขตหากมีคำถามเพิ่มเติม

### ประเภท 1 - เฉพาะอาหารบรรจุเสร็จเท่านั้น

สถานประกอบการต้องรับผิดชอบอาหารทั้งหมดและบรรจุเพื่อการค้าและจำหน่ายให้กับผู้บริโภคในสภาพที่บรรจุแล้ว

บุคคลที่รับผิดชอบจำเป็นต้องทราบว่:

- ได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารจากแหล่งที่มาที่ได้รับการอนุมัติแล้ว (3-201)
- ผลิตภัณฑ์อาหารไม่มีการปนเปื้อน
- ได้รับความรู้ (3-202) และเก็บรักษา (3-501.16) อาหารที่มีความเสี่ยงสูง (PHF/TCS) ไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- มีการตรวจสอบอุณหภูมิอาหารและอุปกรณ์โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่ถูกต้อง (4-302.13 และ 4-202.11)
- มีการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนหลังจากที่ได้รับระหว่างการจัดเก็บและจัดแสดง (3-3)
- ผู้หยิบจับอาหารทราบอาการที่พบในผู้ที่ป่วยจากอาหาร โดยอาการที่ป่วยจากอาหาร "ห้าอาการสำคัญ" ที่จำกัดผู้หยิบจับอาหารในการทำงาน ดื่นตระหนักในหน้าที่ของตนในการรายงานอาการและความเจ็บป่วยที่อาจแพร่กระจายทางอาหารและความสำคัญของการหลีกเลี่ยงจากงานตามที่จำเป็น (2-201) บุคคลที่รับผิดชอบต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสถานประกอบอาหารมีนโยบายสุขภาพของลูกจ้างและลูกจ้างทั้งหมดปฏิบัติตาม

### ประเภท 2 – บริการอาหารที่พร้อมรับประทาน (RTE)

สถานประกอบการได้รับอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (PHF/TCS) ทั้งหมดในสภาพที่ปรุงสุกแล้วหรือพร้อมรับประทาน

บุคคลที่รับผิดชอบจำเป็นต้องทราบทุกรายการในประเภท 1 และรายการต่อไปนี้

- ผู้หยิบจับอาหารรักษาความสะอาดส่วนตัวและมีสุขลักษณะที่ดี (2-3 และ 2-4) และไม่สัมผัสอาหารพร้อมรับประทาน (RTE) ด้วยมือเปล่า
- มีการป้องกันการปนเปื้อนในอาหารระหว่างการจัดเตรียมและให้บริการ (3-3)
- วิธีการละลายผลิตภัณฑ์ PHF/TCS ที่แช่แข็งอย่างถูกต้อง (3-501.13)



# คลังข้อมูลสถานที่ประกอบอาหาร

- หยิบจับและให้บริการผลิตภัณฑ์ RTE PHF/TCS อย่างถูกต้อง (3-501.17)
- สำหรับการจัดจำหน่ายมีการอุ่น PHF/TCS RTE ที่ 135°F และเก็บรักษาโดยคงอุณหภูมิให้ร้อน (3-403.11C)
- มีกระบวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสอาหารอย่างถูกต้องและเป็นประจำ (4-4)

## ประเภท 3 – กิจการปรุงและเสิร์ฟอาหาร

ได้รับอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (PHF/TCS) ที่ปรุงแล้ว และเสิร์ฟทันทีให้กับผู้บริโภคภายในระยะเวลาสั้นๆ PHF/TCS ผ่านภาวะอันตรายหรืออุณหภูมิระหว่าง 41°F และ 135°F มาแล้วหนึ่งครั้ง อาหารดังกล่าว ไม่มีการทำให้เย็นในภายหลัง

บุคคลที่รับผิดชอบจำเป็นต้องทราบทุกรายการในประเภท 1, ประเภท 2 และรายการต่อไปนี้

- มีการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ PHF/TCS ที่อุณหภูมิที่ปลอดภัยในศูนย์การผลิต (3-401)
- มีการแยกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ดิบอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (3-302.11)

## ประเภท 4 – กิจการอาหารรวม

นี่เป็นศูนย์บริการอาหารเต็มรูปแบบที่ดำเนินการจัดเตรียมอาหารหลายชนิด ผลิตภัณฑ์อาหารผ่านภาวะอันตรายมากกว่าหนึ่งครั้ง ตัวอย่าง: ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ดิบได้รับการปรุง ทำให้เย็น จัดเก็บขณะเย็น จากนั้นนำไปอุ่นที่หลังเพื่อรับประทาน

บุคคลที่รับผิดชอบจำเป็นต้องทราบทุกรายการในประเภท 1, 2 และ 3 และรายการต่อไปนี้

- วิธีการทำให้เย็นที่ปลอดภัย (3-501.14, 3-501.15)
- ขั้นตอนที่ต้องใช้ในการอุ่นอาหารที่ผ่านการปรุงและทำให้เย็นมาแล้ว (3-403.11A)

## ปัญหาเฉพาะด้านเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร

- การแนะนำผู้บริโภค - หากศูนย์การผลิตให้บริการอาหาร PHF/TCS ที่ดิบหรือไม่สุก เช่น ชูชิ แซมเบอร์เกอร์/สเต็กที่ค่อนข้างดิบ หรือไข่ดาวกึ่งสุกกึ่งดิบ จะต้องให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภคที่มีการแสดงรายละเอียดและคำแจ้งเตือนตามที่ระบุไว้ในมาตรา 3-603
- วิธีดำเนินการเฉพาะด้าน (3-502)
- แผน HACCP สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมให้ดูในเว็บไซต์แผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point หรือ HACCP)
- เอกสารแสดงการสละสิทธิ์ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโปรดดูในเว็บไซต์ Waiver Requests
- เวลาตามการควบคุมสาธารณสุข (3-501.19)
- ข้อกำหนดพิเศษสำหรับประชากรกลุ่มอ่อนแอมาก (3-8)
- การตีตบท้าย (6-602)

## ความรับผิดชอบทั่วไป

# คลังข้อมูลสถานที่ประกอบอาหาร



รายการต่อไปนี้เป็นข้อกำหนดทั่วไปสำหรับกิจการด้านอาหารที่ต้องได้รับอนุญาตทางสุขภาพก่อนดำเนินการ สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ในมาตรา 8-204.12

- สอดคล้องกับข้อกำหนดของ Nevada Clean Indoor Air Act, NRS 202.2483
- การแจ้งเดือนหน่วยงานด้านสุขภาพเกี่ยวกับอันตรายทางสุขภาพที่จวนตัว
- ติดใบอนุญาตสุขภาพและบัตรแสดงระดับตามความจำเป็น

Thai